

NC800 - NC900

USER MANUAL
Nutrition System
LOW SPEED MASTICATING JUICER

MODE D'EMPLOI
Systéme alimentaire
EXTRACTEUR DE JUS BROYEUSE À BASSE VITESSE

www.OmegaJuicers.com

2014 DEC



Félicitations!

Félicitations! Vous êtes désormais propriétaire d'un nouvel appareil Omega.

Chez Omega, nous nous efforçons de concevoir des appareils à la fine pointe de la technologie qui offrent des aliments et des saveurs de haut calibre et aussi naturels que possible. Vous êtes notre source de motivation. Votre enthousiasme nous pousse à continuer de réinventer et de moderniser notre gamme d'extracteurs à jus, de mélangeurs à grande vitesse et d'appareils à boissons. L'équipe d'Omega vous remercie de votre soutien qui perdure depuis plus de 50 ans!

Suivez-nous sur Twitter @OmegaAppliances et sur Facebook @OmegaJuicers

POUR ENREGISTRER VOTRE APPAREIL, RENDEZ-VOUS AU :
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

POUR DES RECETTES, RENDEZ-VOUS AU : **www.omegajuicers.com/recipes**

SERVICE À LA CLIENTÈLE : Appelez au +**1 800 633-3401** ou
visitez le : **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Après avoir utilisé votre appareil Omega, nous vous prions de bien vouloir l'évaluer au :

www.OmegaJuicers.com

TABLE OF CONTENTS



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les appareils électriques devraient toujours être utilisés en adoptant des précautions élémentaires de sécurité, notamment les consignes suivantes.

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
2. Afin de protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Toujours exercer une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'un enfant ou par un enfant.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant avant l'assemblage, l'enlèvement des pièces et le nettoyage, et lorsque qu'il n'est pas utilisé.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou après une défaillance ou un bris de l'appareil, toutes causes confondues. Retourner l'appareil au fabricant (voir la garantie) aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant pourrait causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas laisser le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table ou près de surfaces chaudes.
9. S'assurer de toujours verrouiller la plaque de l'extracteur à jus lorsque celui-ci est en marche.
10. Pour débrancher, appuyer sur le bouton OFF puis retirer la fiche de la prise. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
11. Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans l'appareil en marche. Si des aliments sont coincés dans l'ouverture, utiliser le poussoir ou un autre fruit ou légume afin de repousser les aliments coincés. Lorsque cette méthode ne fonctionne pas, arrêter l'appareil, le débrancher de la prise de courant et démonter l'extracteur à jus pour retirer les aliments restants.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Ne pas poser sur un brûleur au gaz ou électrique ni près de ceux-ci ou dans un four chaud.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que son usage destiné.
15. Garder l'appareil propre. Se référer aux instructions de soin et de nettoyage contenues dans le présent manuel.

AVERTISSEMENT : Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si cela ne fonctionne pas, communiquer avec un électricien qualifié. NE PAS modifier la fiche de quelque façon qui soit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS





COMPOSITION DE VOTRE OMEGA

COMPOSITION DE VOTRE OMEGA



A Poussoir

B Trémie

C Tambour

D Poignée

E Clip de sécurité

F Bouton Marche/Arrêt (à l'arrière)

G Corps de l'appareil

H Vis de pressage (à l'intérieur du tambour)

I Cône vide (à l'intérieur du tambour)

J Filtre à jus (à l'intérieur du tambour)

K Capuchon d'extrémité vide

L Capuchon d'extrémité réglable

M 1 becs à pains bâtons

N Passoire

N Brosse de nettoyage

O Contenant de pulpe

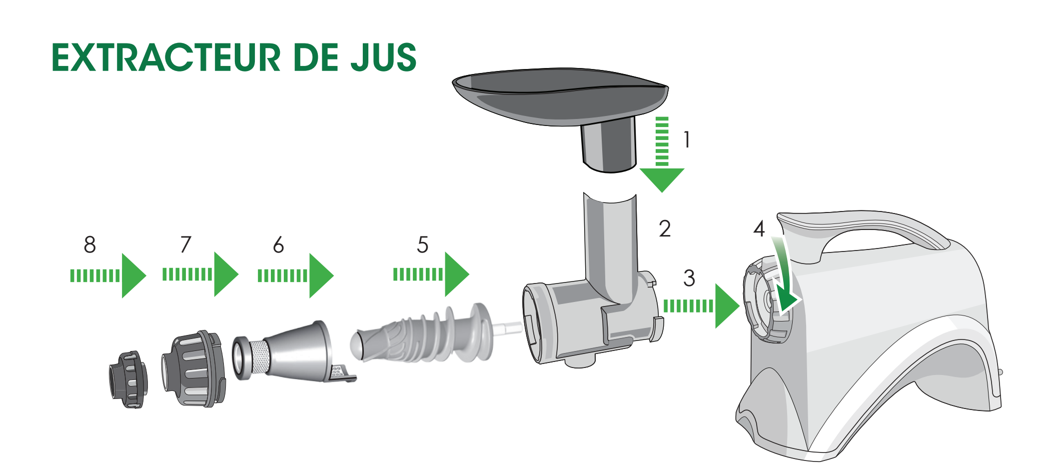
P Contenant de jus

Q Poussoir

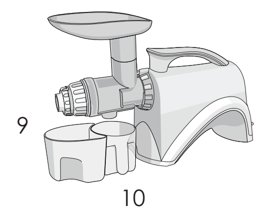


ASSEMBLAGE RAPIDE

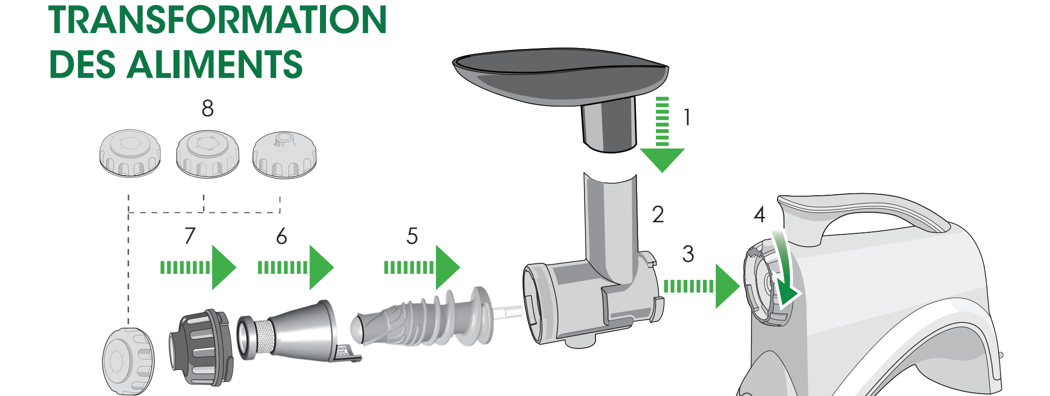
EXTRACTEUR DE JUS



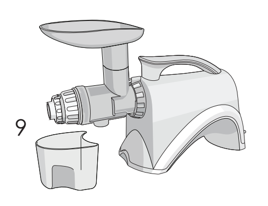
1 Trémie
2 Cheminée d'alimentation
3 Tambour
4 Clip de sécurité
5 Vis de pressage
6 Filtre à jus
7 Capuchon d'extrémité vide
8 Capuchon d'extrémité réglable
9 Contenant à pulpe
10 Contenant à jus



TRANSFORMATION DES ALIMENTS



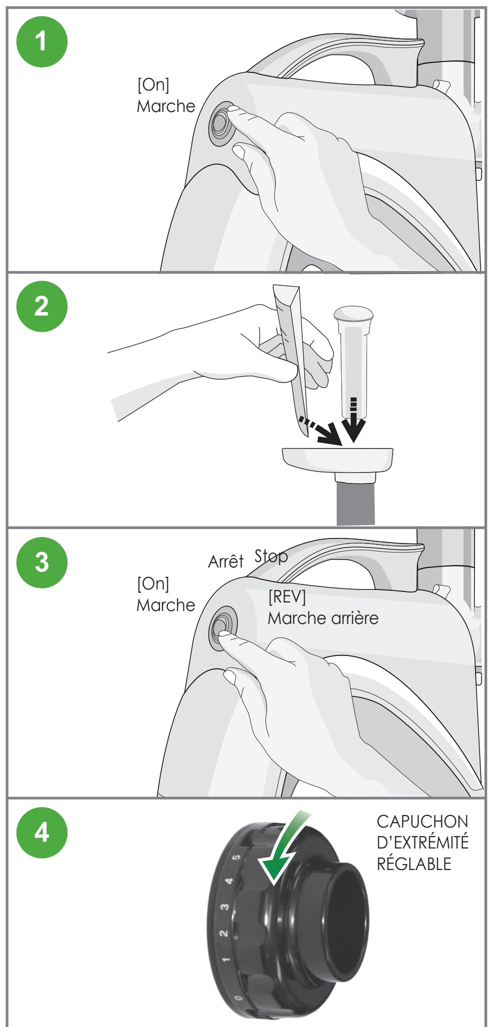
1 Trémie
2 Cheminée
d'alimentation
3 Tambour
4 Clip de sécurité
5Vis de pressage
6 Cône vide
7 Capuchon d'extrémité vide
8 Options de buses
9 Contenant à pulpe





MODE D'EMPLOI

EXTRACTION DE JUS



Appuyer sur le bouton [ON] à l'arrière du système alimentaire Omega® pour mettre l'appareil en marche.

Verser graduellement des ingrédients dans l'orifice de la trémie et appuyer sur le poussoir.

NE PAS placer d'objets métalliques dans la trémie. Si le tambour est bloqué ou si l'appareil cesse de fonctionner, appuyer sur le bouton marche arrière [REV]
2 ou 3 fois et appuyer de nouveau sur le bouton MARCHE [ON] afin de reprendre l'utilisation normale.

Une fois l'extraction ou le traitement terminé, mettre le commutateur en position d'arrêt [OFF].



AVERTISSEMENT Lorsque vous utilisez les boutons [ON] ou [REV] assurez-vous que la vis de pressage est complètement arrêtée.

Tourner le bouchon d'extrémité réglable dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de resserrer la tension et d'augmenter ainsi la pression. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour desserrer. Le mode resserré est idéal pour les agrumes. Le mode desserré est idéal pour l'herbe de blé. L'utilisation du réglage approprié maximisera l'extraction de jus.

TRANSFORMATION DES ALIMENTS



Utiliser le capuchon d'extrémité vide pour les tâches liées à la transformation des aliments, tant pour émincer et hacher que pour extruder des pâtes ou des pains bâtons (se référer aux pages 22-25).



SYSTÈME D'ALIMENTATION POLYVALENT

SYSTÈME D'ALIMENTATION POLYVALENT

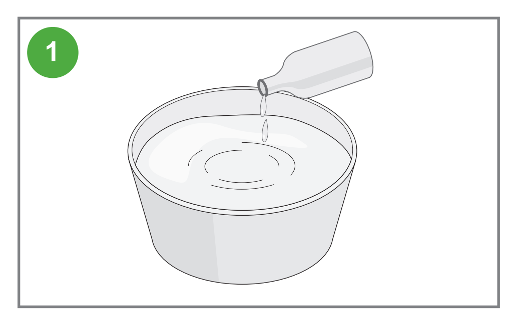
Ce système alimentaire ultrarésistant comprend une vis de pressage de type moulin tour brevetée, faite de mélamine hygiénique approuvée par la FDA. La vitesse basse de 80 tr/min garantit un plein goût et une valeur nutritionnelle supérieure.

- JUS DE FRUITS. Extrait efficacement le jus des fruits durs et mous, même des agrumes.
- JUS DE LÉGUMES. Extrait le jus de toutes sortes de légumes, y compris les carottes, les betteraves, les céleris, les poivrons et les radis, sans en perdre ni l'arôme naturel ni les avantages nutritionnels. Un goût frais et une nutrition optimale sont garantis avec ce processus d'extraction unique.
- HERBE DE BLÉ ET LÉGUMES VERTS FEUILLUS. Le chou frisé, le chou, les épinards et les aiguilles de pin ne sont que quelques exemples d'aliments naturels pouvant être pressés pour en extraire le jus. Appréciez le meilleur de la nature dans les aliments crus et pressez-les pour en tirer les avantages nutritionnels complets.
- ROBOT CULINAIRE. Hache et émince tout en offrant les parfums naturels et les avantages nutritionnels de l'ail, des échalotes, du poivron rouge, du gingembre et de la plupart des aliments, y compris les herbes et les épices. Les aliments mous destinés aux régimes particuliers des bébés sont facilement et rapidement préparés grâce au réglage homogénéisateur.
- BEURRES DE NOIX. Préparez du beurre d'amandes, d'arachides, de graines de tournesol et plus encore avec des aliments entièrement naturels.
- LAITS DE NOIX ET DE SOJA. Utilisez des amandes, des pacanes, des cajous, des noisettes et vos noix favorites en vue de préparer des laits nutritifs. Vous pouvez également préparer du lait de noix de coco.
- DESSERTS. Préparez des desserts naturels sans produits laitiers ou gluten, faibles en gras, en sucre et en calories, qui goûtent comme vos glaces et vos friandises glacées préférées.
- NOURRITURE POUR BÉBÉS. Préparez des aliments pour bébés maison et assurez-vous ainsi que votre bébé s'alimente de fruits et de légumes nutritifs et faciles à digérer.
- BROYEUR. Moud facilement les grains de café et la farine.
- PÂTES. Extrudez des spaghettis, des linguines ou des pains bâtons en seulement quelques minutes au moyen des buses pour pâtes incluses.



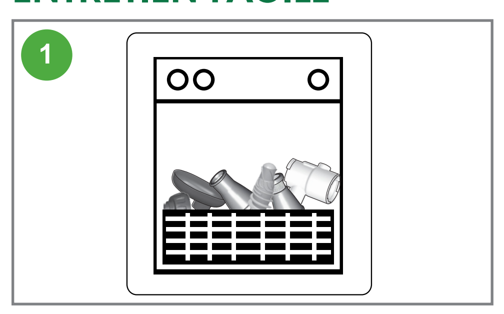
STÉRILISATION ET ENTRETIEN

STÉRILISATION



Vous pouvez nettoyer efficacement les pièces de votre appareil en les submergeant pendant environ 30 minutes dans de l'eau chaude, à laquelle vous ajoutez deux cuillerées de bicarbonate de soude ou du savon à vaisselle.

ENTRETIEN FACILE



Lorsque vous avez terminé d'utiliser le système alimentaire Omega®, vous n'avez qu'à mettre toutes les pièces au lave-vaisselle, sur le plateau supérieur.



MESURES DE PRÉCAUTION

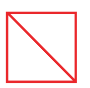
MESURES DE PRÉCAUTION

Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre les précautions à prendre avant de faire fonctionner l'appareil.

EXEMPLES DE SYMBOLES



Ce symbole indique que le contenu pourrait entraîner un risque d'incendie ou de décharge électrique.
L'avertissement précis figure dans le symbole.



Ce symbole indique des actions interdites.
Les interdictions précises figurent autour ou à l'intérieur du symbole

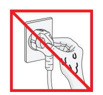


Ce symbole indique le contenu des mesures de réglementation et d'orientation.
Les interdictions précises figurent autour ou à l'intérieur du symbole.

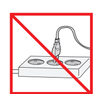
PRÉCAUTIONS



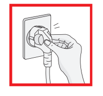
ATTENTION Dangers ou pratiques dangereuses qui pourraient causer des blessures mineures ou endommager l'appareil.



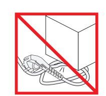
NE PAS BRANCHER OU DÉBRANCHER L'APPAREIL LES MAINS MOUILLÉES.
Cela pourrait causer une décharge électrique ou une blessure.



NE PAS UTILISER AVEC UN VOLTAGE AUTRE QUE CELUI SPÉCIFIÉ.
Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie ou un rendement anormal. Si le voltage diffère, cela pourrait réduire la durée de vie du moteur ou entraîner une défaillance.



BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION CORRECTEMENT ET FERMEMENT.
Cela pourrait causer une décharge électrique ou un incendie.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE OU UNE PERSONNE QUALIFIÉE AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il peut causer une décharge électrique ou un incendie.

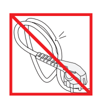


NE JAMAIS MOFIDIER L'APPAREIL. DE PLUS, NE PAS LE DÉMONTER NI LE RÉPARER SOI-MÊME. NE PAS INSÉRER DE DOIGTS, DE CORPS ÉTRANGERS OU D'OBJETS COMME UNE AIGUILLE DANS LES FENTES OU DANS LES TROUS DE LA BASE.
Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie ou une défaillance. Pour du soutien technique, communiquer avec un centre de service à la clientèle local autorisé..

MESURES DE PRÉCAUTION



NE PAS MOUILLER LA BASE OU ÉCLABOUSSER DE L'EAU SUR LA BASE.
Attention de ne pas laisser tout liquide ou toute substance s'introduire dans le commutateur de l'appareil. NE PAS UTILISER LE COMMUTATEUR LES MAINS MOUILLÉES. Cela pourrait causer une décharge électrique ou un incendie.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU LE FIL EST BRISÉ OU ENDOMMAGÉ, OU QUE LA FICHE DEVIENT RELÂCHÉ, NE PAS UTILISER L'APPAREIL.
Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie ou une blessure.



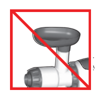
POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, METTRE LA CONNEXION À LA TERRE. NE JAMAIS RELIER À UNE CONDUITE DE GAZ, À UN TUYAU D'EAU EN PLASTIQUE OU À UNE LIGNE TÉLÉPHONIQUE.
Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie ou une défaillance et une explosion. S'assurer d'utiliser une prise de terre reliée au sol.



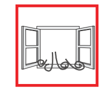
NE JAMAIS DÉMONTER LE BOL PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN MARCHE NI INSÉRER LES DOIGTS OU DES CORPS ÉTRANGERS, COMME UNE FOURCHETTE OU UNE CUILLÈRE, DANS LE TUBE D'ALIMENTATION OU LA SORTIE DE JUS.
Cela pourrait causer une blessure, un accident ou une défaillance.



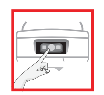
CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À L'UTILISATION PAR DES PERSONNES (NOTAMMENT LES ENFANTS) À CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU SANS EXPÉRIENCE NI CONNAISSANCE DU PRODUIT, SOUS RÉSERVE DE SURVEILLANCE OU D'INSTRUCTION PAR LA PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ LORS DE L'USAGE DE L'APPAREIL.
Il faut surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL SANS VERROUILLER CONVENABLEMENT LA TRÉMIE.
Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance.



EN PRÉSENT D'UNE FUITE DE GAZ, NE PAS INSÉRER LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION DANS UNE PRISE. OUVREZ LES FENÊTRES POUR VENTILER ENTIÈREMENT ET IMMÉDIATEMENT.
Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance.



SI LA VIS DE PRESSAGE CESSE DE TOURNER AU COURS DU FONCTIONNEMENT NORMAL, APPUYER SUR LE BOUTON DE MARCHE ARRIÈRE [REV] ET LE MAINTENIR ENFONCÉ PENDANT 2 À 3 SECONDES. UNE FOIS L'OPÉRATION EN MARCHE ARRIÈRE TERMINÉE, APPUYER DE NOUVEAU SUR LE BOUTON [ON]. Si une telle interruption continue de se produire pendant l'exploitation, cela pourrait endommager les pièces et affaiblir le rendement en raison du surchauffage du moteur. Si le problème persiste, arrêter immédiatement l'appareil et communiquer avec le centre local de service à la clientèle.



NE JAMAIS INSÉRER UN DOIGT, UNE FOURCHETTE, UNE CUILLÈRE, ETC., DANS LA SORTIE DE JUS.
Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance.

MESURES DE PRÉCAUTION



LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHE, NE PAS TENTER DE DÉPLACER LA BASE, DE DÉMONTER LE BOL OU D'AUTRES PIÈCES AFIN DE LES VERROUILLER.
Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance. En cas de toute mesure nécessaire, arrêter d'abord l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.



LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL, ATTENTION AUX CRAVATES, AUX LONGS COLLIERS, AUX ÉCHARPES, ETC., QUI POURRAIENT S'INTRODUIRE DANS LE TUBE D'ALIMENTATION.
Cela pourrait causer une blessure, une défaillance ou un bris.



POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.
Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance.



NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES À LA FOIS.
Cela pourrait endommager le moteur en raison d'un surchauffage. Refroidir suffisamment l'appareil durant 5 minutes avant de continuer à l'utiliser.



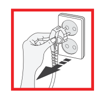
POUR INTRODUIRE LES INGRÉDIENTS DANS LE TUBE D'ALIMENTATION, UTILISER SEULEMENT LE POUSSOIR FOURNI.
Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance.



NE PAS LAISSER L'APPAREIL SUBIR UN CHOC SÉRIEUX ET NE PAS L'ÉCHAPPER.
Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie ou un bris.



SI L'APPAREIL A MAUVAISE ODEUR OU S'IL SURCHAUFFE ET LAISSE ÉCHAPPER DE LA FUMÉE, CESSER IMMÉDIATEMENT DE L'UTILISER ET COMMUNIQUER AVEC LE CENTRE LOCAL DE SERVICE À LA CLIENTÈLE.
Lors de l'utilisation d'un nouvel appareil, il a une odeur, mais celle-ci se dissipe naturellement avec le temps.



TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS UTILISATION. LORS DU DÉBRANCHEMENT DU CORDON, BIEN TENIR LE CORDON D'ALIMENTATION.
Débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation peut causer une décharge électrique ou un incendie.

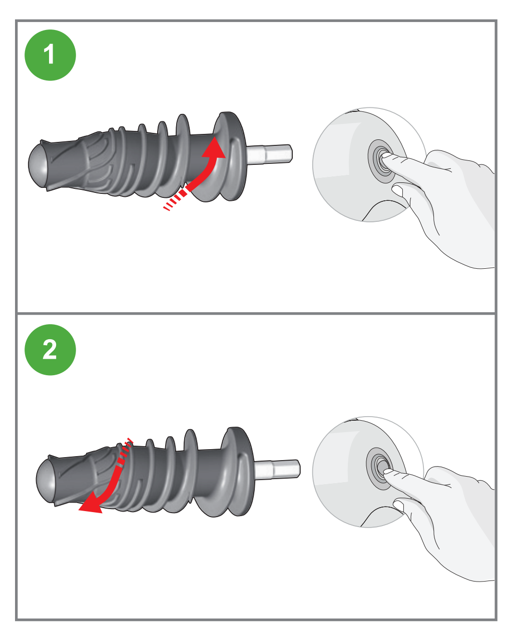


L'APPAREIL PÈSE ENVIRON 6 KG (13,2 LB). POUR DÉPLACER L'APPAREIL, TENIR FERMEMENT LES POIGNÉES AU BAS DE LA BASE AVEC LES DEUX MAINS.
Déplacer l'appareil en tenant le bol ou le rebord de la base fait tomber la base, ce qui peut causer une blessure ou une défaillance.



SI LA VIS DE PRESSAGE CESSE DE FONCTIONNER

SI LA FOREUSE CESSE DE FONCTIONNER



Appuyer sur le bouton [REV] pendant 3 à 5 secondes, puis relâcher. Lorsque le bouton [REV] est relâché, la vis de pressage cessera de tourner. Répéter cette démarche 2 ou 3 fois.
Le bouton [REV] pousse les ingrédients vers le haut et libère les aliments coincés.

Appuyer sur le bouton [ON] pour utiliser l'appareil correctement.
Lorsque le bouton [ON] ou [REV] est utilisé, s'assurer que la vis de pressage s'arrête complètement après l'arrêt de l'appareil ou le relâchement du bouton.

Remarque :
Si, après avoir suivi les consignes ci-dessus, l'extracteur à jus ne fonctionne toujours pas, débrancher le cordon d'alimentation, démonter et nettoyer la cuve, puis réessayer.

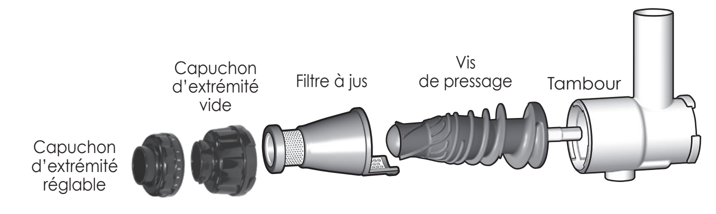


PRÉPARATION

FRUITS ET LÉGUMES

Filtre de jus | Bouchon d'extrémité ajustable | Aucune buse nécessaire

- Passoire : Vous pouvez utiliser la passoire si vos aliments pressés dégagent plus de mousse et de pulpe que vous préférez. Placez la passoire sur le contenant ou le bol après l'extraction et avant de verser le jus dans un verre.
- Laver bien les ingrédients frais pour en retirer l'accumulation de produits chimiques. Le système alimentaire Omega® peut extraire le jus de fruits et légumes non pelés, mais il se peut que vous préfériez peler les aliments au prélable selon vos goûts.
- Le traitement des aliments mous est plus facile s'ils sont réfrigérés.
- Coupez les fruits et légumes en petits morceaux pour les insérer dans le tambour.
- Allumez l'appareil [Marche] et laissez-le fonctionner sans interruption jusqu'à l'extraction complète du jus.
- A lternez entre les aliments mo us et durs. Idéalement, il vaut mieux commencer par un aliment mou.
- Si la puple commence rendre le fonctionnement normal.
- Après avoir posé le dernier fruit ou légume dans l'entonnoir, garder l'appareil en marche pendant quelques secondes afin de vous assurer que toutes les gouttes de jus sont extraites.
- Après chaque utilisation, nettoyez tous les morceaux qui ont touché les aliments ou le jus.
- Vous pouvez extraire le jus d'aliments normalement non utilisés pour la préparation des repas, par exemple, les bouts de carrottes ou de betteraves.

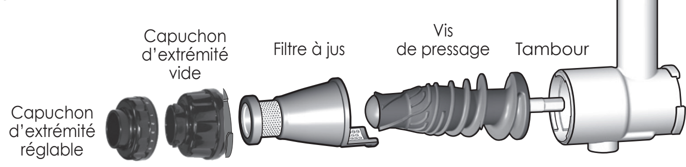




HERBE DE BLÉ ET LÉGUMES VERTS

Filtre à jus | Capuchon d'extrémité réglable | Aucune buse nécessaire

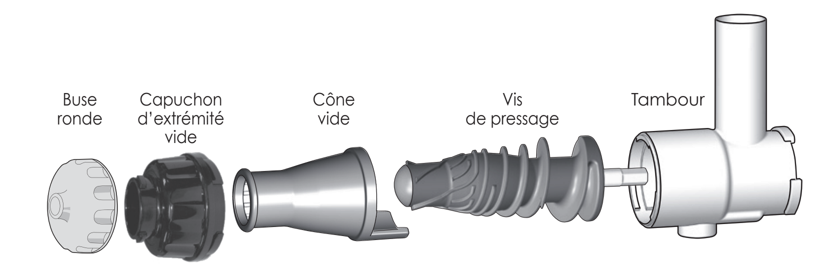
- Passoire : Vous pouvez utiliser la passoire si vos aliments pressés produisent plus de mousse et de pulpe que ce que vous préférez. Placez la passoire sur le bol après l'extraction et avant de verser le jus dans un verre. Vous pouvez aussi placer la passoire sur le contenant à pulpe et verser une petite quantité de jus dans un verre.
- Lavez bien les ingrédients frais afin d'en retirer les produits chimiques accumulés.
- Ne remplissez pas trop le tube d'alimentation. Introduisez de petites quantités d'aliments. Permettez l'extraction de tout le jus avant d'ajouter le prochain aliment.
- Certains jus peuvent être versés dans le contenant à pulpe et non dans le bol à jus. Cela est tout à fait normal. Cela se produira jusqu'à ce que la zone d'éjection soit remplie de pulpe.
- En cas d'extraction d'un aliment visant à ajouter du goût, veuillez l'insérer durant la première moitié du processus. Les aliments ajoutés à la fin risquent de ne pas apporter un plein arôme.
- Certaines boissons de légumes verts peuvent avoir un goût trop prononcé pour certaines personnes. Vous pouvez ajouter du citron, des pommes, du gingembre, des carottes ou des betteraves en guise de sucre naturel en vue de diluer le goût de l'herbe de blé et des légumes verts feuillus.



ÉMINCER ET HACHER

Cône vide | Capuchon d'extrémité réglable | Buse ronde/ovale

- Utilisez l'appareil comme un robot culinaire afin de préparer des marinades, des salsas, des soupes et des sauces.
- Émincez ou hachez de la viande, du poisson, des herbes, du riz trempé ou des fèves. Enlevez tout le gras présent sur la viande ou la volaille si vous ne souhaitez pas qu'il se retrouve dans le produit fini. Dépecez et écaillez le poisson avant le traitement.



BEURRES DE NOIX

Cône vide | Capuchon d'extrémité réglable | Buse optionnelle

- Les beurres de noix sont une forme naturelle de beurre d'arachides, d'amandes, de graines de tournesol, etc.
- Retirez la peau et les coquilles des noix. Allumez l'appareil en appuyant sur [ON]. Commencez à ajouter des noix.
- Passez les noix dans le système alimentaire au moins deux ou trois fois, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

LAITS DE NOIX ET DE SOJA

Cône vide | Capuchon d'extrémité réglable | Buse optionnelle

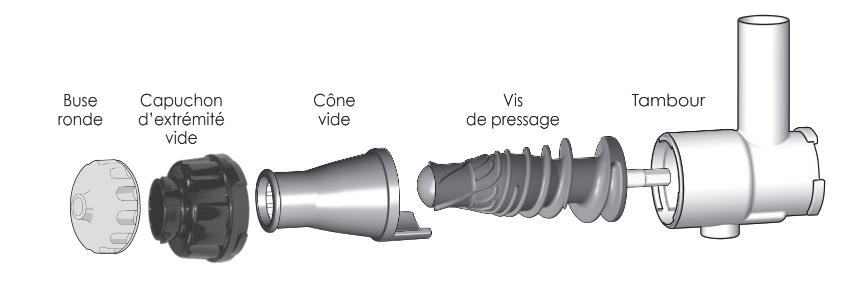
- Les laits de noix sont extraits notamment des amandes, des pacanes, des cajous, des noisettes, etc. Vous pouvez également faire du lait de noix de coco et de soja.
- Faites tremper les noix durant 4 à 8 heures dans l'eau.
- Allumez l'appareil en appuyant sur [ON]. À l'aide d'une cuillère, introduisez les noix trempées (et une partie de l'eau) dans l'orifice de la trémie. Remettez la pulpe dans l'orifice avec plus d'eau et moulez une seconde fois afin d'obtenir plus de saveur et une texture plus crémeuse. Par la suite, vous pouvez arrêter ou moudre une troisième fois.

DESSERTS

Cône vide | Capuchon d'extrémité réglable | Buse optionnelle

- Préparez des desserts congelés sans gras, ni sucre, ni calories ajoutés.
- Faites dégeler les fruits surgelés durant 5 à 10 minutes. Allumez l'appareil en appuyant sur [ON]. Faites passer les fruits dégelés dans le système alimentaire et servir.
- Les parfums de sorbet aux fruits les plus populaires sont : banane, cerise, mûre, bleuet, framboise, fraise, melon d'eau, kiwi, mangue, poire, ananas, pêche, raisin, orange et plus encore!
- Vous pouvez aussi faire des limonades glacées et de la glace avec des ingrédients entièrement naturels. Vous trouverez des recettes au www.OmegaJuicers.com.

Les recettes ci-dessus sont préparées à l'aide des accessoires ci-dessous.



NOURRITURE POUR BÉBÉS

Cône vide | Capuchon d'extrémité réglable | Aucune buse nécessaire

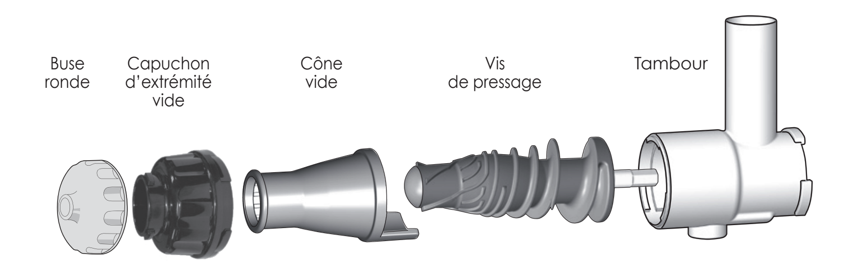
- Préparer des aliments pour bébés maison à l'aide de votre appareil Omega est une expérience gratifiante, car cela permet de vous assurer que votre bébé s'alimente de fruits et de légumes nutritifs et faciles à digérer. Votre bébé a aussi l'occasion de goûter régulièrement à une grande variété de textures et de goûts sans agents de conservation ni additifs artificiels.
- Commencez par faire cuire les fruits ou les légumes, à la vapeur, au four ou dans l'eau bouillante. La cuisson à la vapeur est la méthode qui permet de conserver le plus de nutriments.
- Les fruits tels que les pommes, les poires, les pêches, les prunes, les mangues et les fraises sont faciles à réduire en purée.
- Les légumes tels que les pommes de terre, les carottes, les patates douces, le brocoli et les courges sont faciles à réduire en purée.
- Allumez l'appareil en appuyant sur [ON]. À l'aide d'une cuillère, mettez les légumes ou les fruits cuits dans l'orifice de la trémie, avec une partie du liquide de cuisson. L'ajout du liquide aide à conserver les nutriments libérés dans l'eau durant la cuisson.

CAFÉ MOULU

Cône vide | Capuchon d'extrémité réglable | Aucune buse nécessaire

- Allumez l'appareil en appuyant sur [ON]. Versez lentement et continuellement les grains de café dans l'orifice de la trémie. Vous obtiendrez des grains de café finement moulus. Ne pas ajouter trop de grains à la fois. Vous ne devriez pas avoir à moudre les grains deux fois.
- Si les grains de café ont une haute teneur en huile, vous pouvez les faire sécher durant la nuit pour faciliter la mouture.

Les recettes ci-haut sont préparées à l'aide des accessoires ci-dessous.



PÂTES ET PAINS BÂTONS

Cône vide | Capuchon d'extrémité réglable | Buse ronde, plane ou pour pains bâtons

- Cet appareil est conçu pour extruder des pâtes et non pour les confectionner. Préparez la pâte à la main ou au moyen d'un mélangeur.
- Saupoudrer une petite quantité de farine sur la pâte, sur la trémie du système alimentaire et dans le tambour afin d'éviter qu'elle ne colle.
- Ajouter de l'eau à la pâte si elle devient trop sèche.
- Pour extruder des pâtes :

  Choisissez le type de buses que vous préférez et placez la buse sur le tambour.

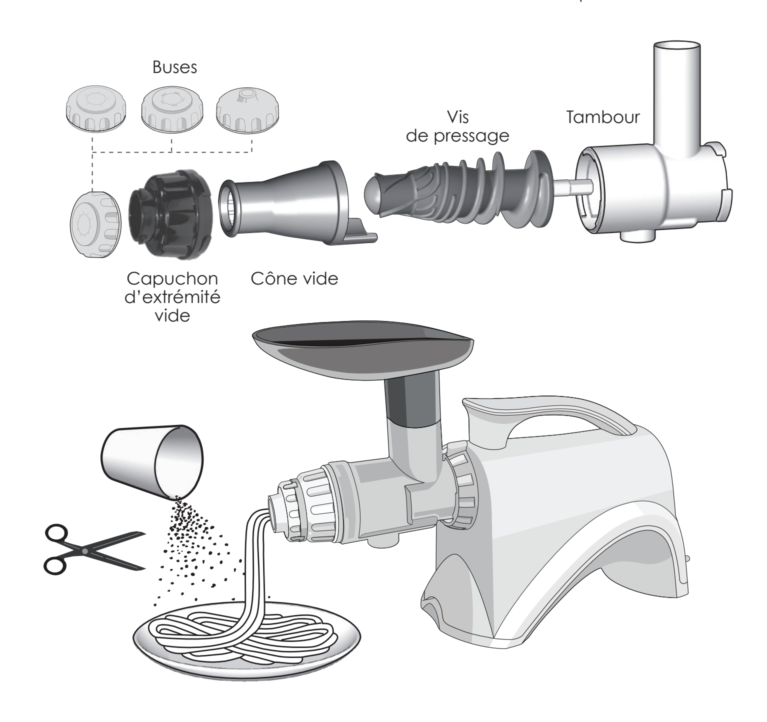
  Façonnez la pâte en boules ou en tubes légèrement plus petits que l'ouverture du tambour du système alimentaire.

  Allumez l'appareil en appuyant sur [ON]. Passez la pâte dans le système alimentaire. Si vous introduisez de la pâte sans interruption, vous obtiendrez des nouilles plus longues à mesure que les pâtes sortent. Les pâtes peuvent ensuite être coupées selon la longueur désirée avec des ciseaux ou un couteau.

  Les pâtes fraîches doivent être cuites dans l'eau bouillante. Les pâtes fraîches cuisent plus rapidement que les pâtes emballées.

  Si vous voulez rehausser le goût de vos pâtes, ajoutez des épinards, du basilic ou des tomates séchées. Le jus et la pulpe de légume restant peuvent également être intégrés aux pâtes pour ajouter un arôme.

Votre choix de buse déterminera la taille et la forme des pâtes.





DIAGNOSTIC DE DÉFAILLANCE

DIAGNOSTIC DE DÉFAILLANCE

Veuillez tenter de diagnostiquer la défaillance de l'appareil en vous référant aux détails ci-dessous avant de communiquer avec le centre de service à la clientèle d'Omega aux fins de réparation ou de service. Lorsque vous communiquez avec Omega aux fins de service après-vente, ayez sous la main le numéro de série et le code à barres du produit.

L'appareil ne fonctionne pas

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché.
- Assurez-vous que la trémie est assemblée correctement. Si la trémie n'est pas en place et verrouillée, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Assurez-vous que l'appareil est assemblé selon les instructions qui figurent dans le présent manuel. Référez-vous aux instructions.
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Omega pour obtenir un soutien additionnel.

La trémie ne s'ouvre pas

- S'il y a beaucoup de pulpe dans la cuve, appuyer sur [ON] pour libérer l'excès de pulpe.
- Vérifiez que l'appareil ne contient aucun corps étranger ni objet solide comme des pépins.
- Appuyez sur le bouton [REV] pour repousser les ingrédients coincés vers le haut.
- Ne pas forcer pour ouvrir. Si la trémie ne s'ouvre toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Omega pour un soutien additionnel.

L'appareil cesse de fonctionner durant son exploitation normale

- Vérifiez si des morceaux d'aliments sont coincés dans l'appareil.
- Référez-vous à la section « Si la vis de pressage cesse de fonctionner » du présent manuel et suivez les consignes relatives au bouton [REV].
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Omega pour obtenir un soutien additionnel.

Lignes fines ou égratignures autour de la vis de pressage

- Cela est tout à fait normal. Ne vous inquiétez pas. Ces marques de moulure découlent du processus normal de fabrication.

Fuites de jus sur la base de l'appareil

- Vérifiez si une quantité excessive d'aliments se trouve dans l'orifice de la trémie.
- Si vous tentez d'extraire une grande quantité d'aliments comparativement à l'évacuation de la pulpe, le dispositif d'étanchéité sera légèrement repoussé. Cette fente peut être la cause de la fuite de jus.
- Ne tentez pas de mettre trop d'aliments dans l'extracteur à jus. Aux fins d'extraction, poussez graduellement les aliments.
- Vérifiez si le rabat de jus est fermé.

L'extracteur de jus tremble pendant l'utilisation

- Cela est normal et est causé par la rotation de la vis de pressage. Ce n'est pas une défectuosité. Les ingrédients durs, comme les carottes, les pommes de terre, les radis et les betteraves, peuvent susciter davantage de tremblement que les ingrédients plus mous.
- Selon la fermeté des ingrédients, il peut y avoir un tremblement plus prononcé.
- Un tremblement léger est attribuable au moteur.

POUR NOUS JOINDRE :
Service à la clientèle : 1 800 633-3401
En ligne : www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers



INFORMATION SUR LE PRODUIT

INFORMATION SUR LE PRODUIT

Nom du produit	Système alimentaire Omega
Modèle	NC800HDS / NC900HDC / NC900HDR
Tension	120 V
Fréquence	50 Hz
Consommation électrique	150 watts
Vitesse de rotation	80 tr/min
Longueur du cordon d'alimentation	1,6 m (64 po)
Moteur	2 ch
Poids	9 kg (20 lb)
Dimensions externes	Largeur : 16,51 cm (6,5 po)
	Profondeur : 36,83 cm (14,5 po)
	Hauteur : 39,37 cm (15,5 po)
Aussi offert NC802HDR, NC802HDS et NC902HDC	220-240 V / 50-60 Hz





RECETTES

Lait d'Amande



Ingrédients:

2 tasses d'amandes non salées
6 tasses d'eau distillée

PRÉP 12 heures MÉTHODE 4 minutes

Méthode:

1. Faire tremper les amandes dans 3 tasses d'eau durant la nuit. Égoutter.
2. Place almonds in 3 cups of fresh water.
3. Au moyen du filtre de jus du Système alimentaire Omega®, verser à la louche les amendes et l'eau dans la extracteur de jus. Si vous préférez un lait plus liquide, ajoutez de l'eau.
4. Vous pouvez sucrer le lait en ajoutant 1 cuillère à thé de miel, de nectar d'aguave, de sucre de canne ou de sirop d'érable. Vous pouvez faire du lait d'amandes ou du lait au chocolat aux amandes en ajoutant 1 cuillère à table de poudre de cacao sans sucre.

Lait de Soja

Ingrédients:

1 tasse de soja biologiques
6 tasses d'eau
une pincée de sel
½ cuillère à thé d'extrait de vanille
1 cuillère à thé d'aguave
ou autre édulcorant
1 cuillère à thé de canelle

PRÉP 10 minutes MÉTHODE 35 minutes

Méthode:

1. Faire tremper les amandes dans 3 tasses de soja durant la nuit. Égout
2. Placer le soja dans 3 tasses d'eau fraîche. Au moyen du filtre de jus du Système alimentaire Omega®. Verser à la louche les sojas et l'eau dans le jus. Si vous préférez un lait plus liquide, ajoutez de l'eau.
3. Transférer le lait dans une casserole sur la cuisinière. Amener le lait à ébullition. Baisser ensuite le feu à doux et laisser mijoter durant 25 minutes. Prélever tout film ou mou
4. Retirer du feu et assaisonner avec du sel, de l'extrait de vanille, de l'aguave et de la canelle. Mélanger et savourer.

Beurre d'Arachides

Ingrédients:

2 tasses d'arachides rôties sans coquilles et sans peau

1 cuillère à table d'huile de pépins de raisins

2 cuillères à thé de nectar de noix de coco

1 cuillère à thé de sel réel

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 10 minutes

Méthode:

1. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; assembler la buse de pâtes voulue.
2. Commencer à verser les noix dans l'entonnoir. Les passer 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'huile apparaisse.
3. Transférer dans un bol et mélanger tous les ingrédients à la main, avec cuillère.
4. Verser le mélange dans le Système alimentaire Omega®.

Beurre Aux Noix à la Pâte à Biscuits

Ingrédients:

2 cups dry cashews
6 tablespoons coconut nectar
1 tbsp coconut oil
2 tsp vanilla powder
½ tsp real salt

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 8 minutes

Méthode:

1. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; assembler la buse de pâtes voulue.
2. Commencer à verser les noix dans l'entonnoir. Les passer 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'huile apparaisse.
3. Transférer dans un bol et mélanger à la main tous les ingrédients, avec une cuillère. Verser le mélange dans le Système alimentaire une fois de plus.

Pâtes Maison

Ingrédients:

1 tasse de farine
1 oeuf battu
2 cuillères à table d'eau
½ cuillère à thé de sel

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 5 minutes

Méthode:

1. Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel.
2. Faire un puits au centre du mélange de farine et de sel, puis ajouter l'oeuf. Si la pâte est trop ferme, ajouter de l'eau.
3. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; choisir la buse de pâtes voulue.
4. Passer la pâte par l'entonnoir et couper les nouilles selon la longueur voulue.

Pâtes Sans Oeufs

Ingrédients:

2 tasses de semoule
½ cuillère à thé de sel
½ tasse d'eau chaude

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 5 minutes

Méthode:

1. Dans un grand bol, mélanger la semo ule et le sel, puis ajouter de l'eau (en ajouter plus si la pâte est trop ferme).
2. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; choisir la buse de pâtes voulue.
3. Passer la pâte par l'entonnoir et couper les nouilles selon la longueur voulue.

Pains Bâtons

Ingrédients:

2 ¼ sachet de levure sèche active
1 ½ tasse d'eau chaude
½ tasse de lait chaud
2 cuillères à table de sucre
3 cuil. à table de beurre, séparées et fondues
½ cuillère à thé de sel casher
½ cuillère à thé d'ail émincé
¾ cuil. à thé d'assaisonnement à l'italienne séché
4 ½ - 5 ½ tasses de farine
¼ tasse de fromage parmesan râpé

PRÉP 15 minutes   MÉTHODE 5 minutes

Méthode:

1. Dans un grand bol, mélanger l'eau et la levure et laisser reposer jusqu'au bouillonnement (7-10 minutes).
2. Ajouter le lait, le sucre, le beurre, le sel casher et 2 tasses de farine. Battre jusqu'à une consistance lisse. Ajouter le fromage parmesan et le reste de la farine jusqu'à ce qu'une pâte molle se forme.
3. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; choisir la buse de pains bâtons voulue.
4. Passer la pâte par l'entonnoir et repasser à nouveau 7 à 8 fois. Diviser la pâte en portions égales.

Un verre de Salsa

Ingrédients:

2 tomates
¼ oignon
½ limette
1 piment fort
5 branches de ciboulette fraîche

PRÉP 5 minutes   JUS minutes

Méthode:

1. Bien laver tous les aliments.
2. Peler la limette (facultatif).
3. Ajouter tous les ingrédients dans votre Système alimentaire Omega® et presser.
4. Servir et savourer.

Aliments pour bébés - Compote de Pommes

Ingrédients:

3 pommes rouges moyennes

PRÉP 15 minutes MÉTHODE 6 minutes

Méthode:

1. Cuire à la vapeur 3 pommes rouges moyennes pelées et épépinées.
2. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; choisir la buse voulue.
3. Passer dans le Systèm e alimentaire Omega®.

Ajouter une pincée de canelle. Donne 1 tasse.

Aliments pour bébés - Ignames

Ingrédients:

2 ignames

PRÉP 30 minutes MÉTHODE 5 minutes

Méthode:

1. Cuire les pommes de terre à la vapeur de 20 à 25 minutes.
2. Passer dans le Système alimentaire Omega®.
3. 1 grosse igname donne environ 1 tasse.



NOURISH YOUR BODY
Enrich Your Soul

NOURRISSEZ VOTRE CORPS
Enrichissez Votreâme

Discover the complete line of Omega brand professional products at:
Découvrez la gamme complète des produits professionnels de la marque Omega à:

www.OmegaJuicers.com

6291 Lyters Lane • Harrisburg, PA 17111, USA • T: 1.800.633.3401 • F: 717.561.1298